

les recettes d'Alice

SUCETTES EN CHOCOLAT



INGREDIENTS

80G DE CHOCOLAT



MATERIEL NECESSAIRE

1 KIT SUCETTE SCRAPCCOKING 1 POCHE JETABLE



PREPARATION ET REALISATION

1-Faites fondre 80g de chocolat au bain marie sans rien y ajouter.



2-Remplir le moule délicatement à l'aide d'une poche jetable. Tapoter légèrement afin de répartir le chocolat.



3-Posez les bâtonnets et mettez le moule au réfrigérateur 3 à 4 h.

4-Demoulez les sucettes.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez réutiliser le moule. Sans dessins ou si vous souhaitez faire de nouveaux dessins voici la méthode :



Faites fondre du chocolat blanc au bain marie et peignez le fond du moule à l'aide d'un pinceau. Laissez durcir quelques minutes avant de couler de nouveau le chocolat noir ou au lait.

Alice Délice

